



LA RECETTE *du* LUNDI

tarte automnale courge, chèvre, lardons, noix & miel

plat



INGRÉDIENTS

Pour la tarte :

1 pâte feuilletée
½ potimarron (environ 450 g de chair)
150 g de Saint-Môret
100 g de lardons fumés
1 échalote
½ bûche de chèvre (environ 100 g)

Les produits du Comptoir :

40 g de cerneaux de noix
1 c. à soupe de miel
2 c. à café de gomasio
1 c. à soupe d'huile d'olive Liokarpi
½ c. à café de thym
Quelques tours de poivre noir de Madagascar



Pour 1 tarte



PRÉPARATION :



1. Préchauffer le four à 200 °C. Couper le potimarron en fines tranches, les arroser d'huile d'olive Liokarpi, ajouter le thym et le poivre. Enfourner 15 minutes pour les précuire.
2. Pendant ce temps, émincer l'échalote et la faire revenir dans une poêle avec les lardons pendant 5 à 6 minutes. Égoutter l'excédent de graisse.
3. Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étaler généreusement le Saint-Môret sur le fond, en laissant environ 2 cm sur les bords.
4. Répartir les lardons et l'échalote sur le fromage frais. Disposer ensuite les tranches de potimarron précuites, puis ajouter des rondelles de chèvre.
5. Parsemer de noix grossièrement concassées. Rabattre légèrement les bords de la pâte et enfourner 25 à 30 minutes à 190 °C, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
6. À la sortie du four, ajouter le miel en filet et saupoudrer de gomasio pour apporter une touche grillée, salée et croquante.

